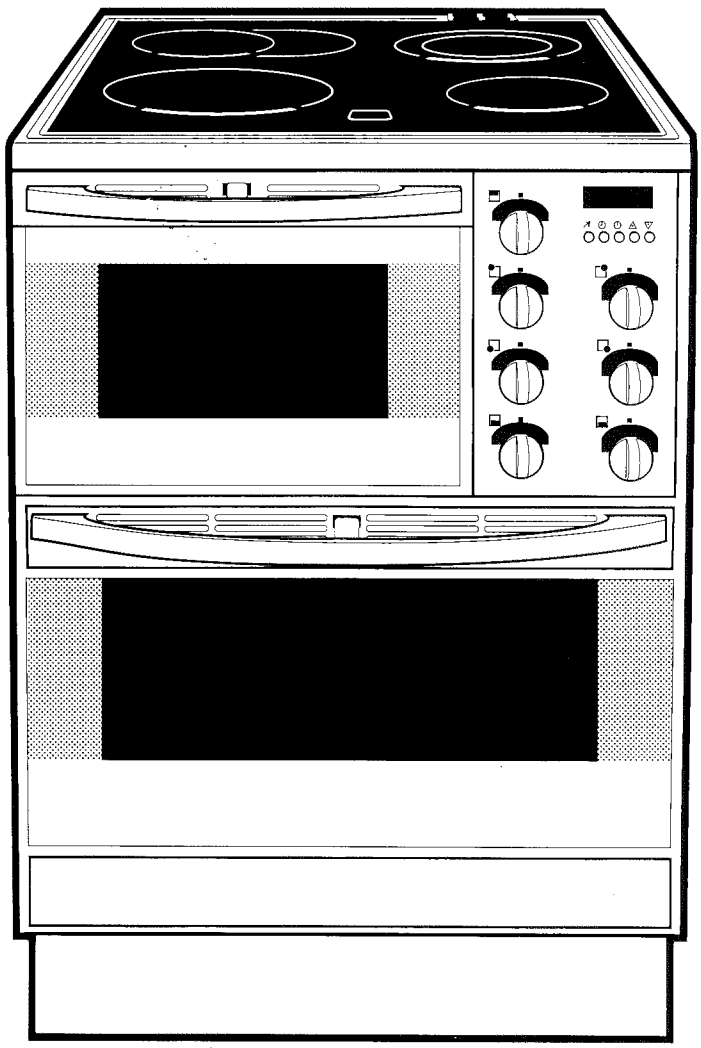
Bruksanvisning

ELECTROLUX spis

CF 6075
CF 7075



SE

VIKTIGT ATT VETA!

Läs bruks- och installationsanvisningen noggrant, innan du börjar använda din nya spis. Alla som använder spisen ska vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer.
Spar bruks-och installationsanvisningen för eventuella framtida behov. Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, eventuella ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv ska utföras av behörig fackman. Arbete ufört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är avsedd för hushåll med normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengörning och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Lossa stickproppen från vägguttaget alt ta säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet.
Kontakta AB Elektroservice för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Kontrollera barnsäkerheten:
Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt lucklåset i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Kastruller o d, spisens värmezoner och ugnar blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att värmezoner, kastruller o d behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Lägg inte papper, plast o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta.

Ugnarna skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.

Klipp hål i ett hörn på stekpåsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när den skall öppnas.

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t ex vid installation och vid städning bakom spisen.

Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker ut utanför spisen.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll och i ugn.

Håll glaskeramikhäll och ugnar rena av hygien– och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar och ev varningstexter.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa.
Se Konsumentköp EHL.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt ugnsluckornas spärrar ur funktion. Följ bruksanvisningen.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt att veta 2

För Användaren

Bekanta dig med spisen:
- Manöverpanelen 4
- Spisen 4
- Klockan 4
- Glaskeramikhällen 5
- Ugnarna 5
- Förvaringslådan 6
- Säkerhetsutrustningen 6
- Tillbehören 6

Innan du använder spisen:
- Ställ in klockan 7
- Förbehandla glaskeramikhällen 7
- Rengör plåtarna/långpannan 7
- Bränn av ugnarna 7

Så här använder du:
- Vreden 8
- Glaskeramikhällen 8
- Ugnarna (inkl snabbstart) 10
- Klockan 14

Så här sköter och rengör du:
- Emaljerade ytor 16
- Glaskeramikhällen 16
- Ugnarna 16
- Varmluftsfläkten 18
- Lamporna 18
- Förvaringslådan 19

Service och reservdelar 20

Konsumentköp EHL 20

Råd och tips vid
- Praktiska problem 23
- Tekniska problem 24

Tabell för
- Matlagning 25
- Grillning 25
- Bakning 26

För Installatören

Transportskador 19

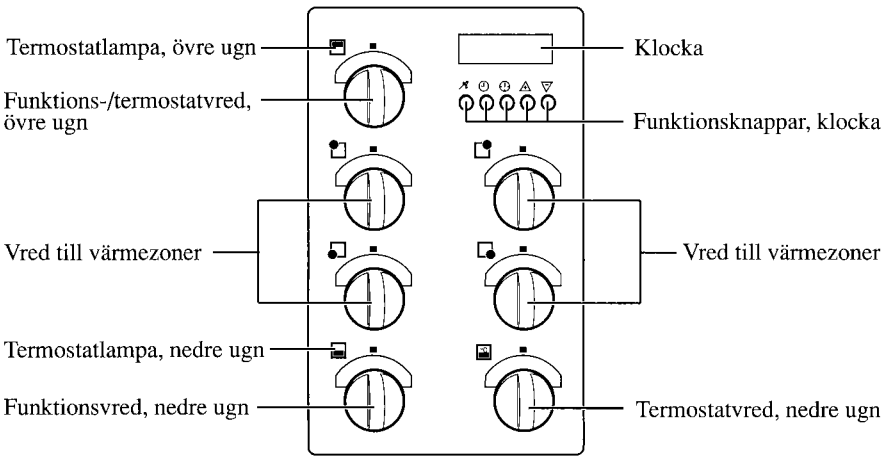
Tekniska uppgifter 19

Elektrisk anslutning 20

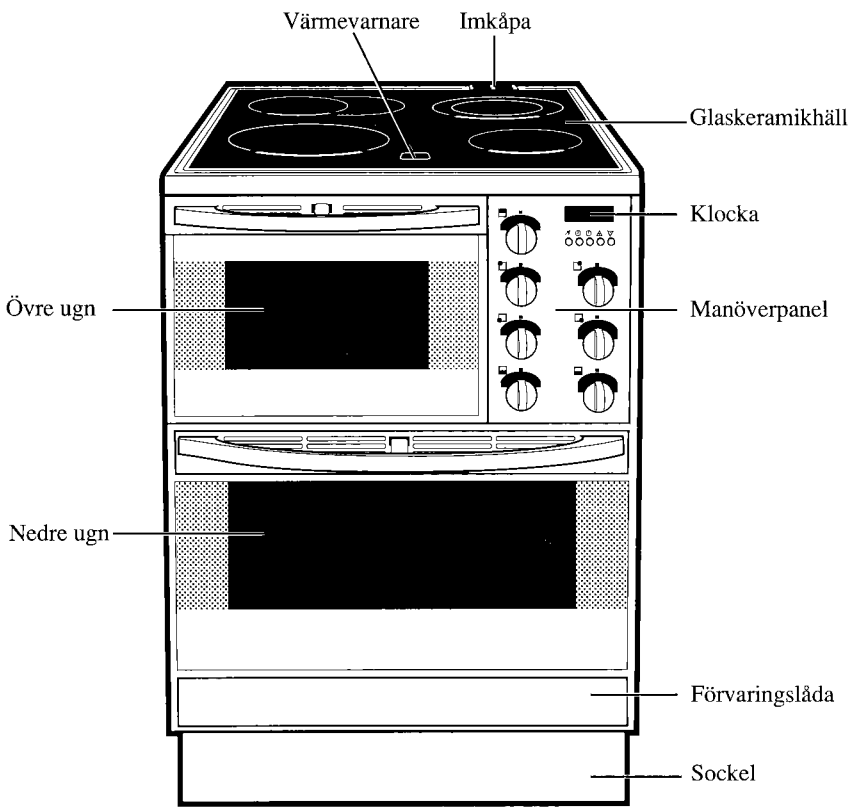
Installation 21

BEKANTA DIG MED

Manöverpanelen



Spisen



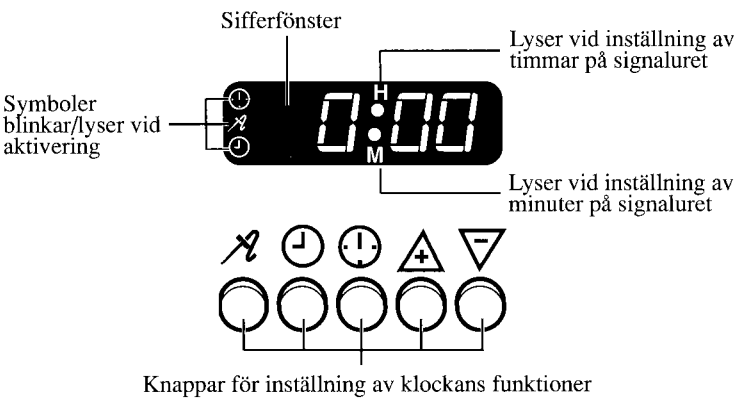
Klockan

Klockans 3 funktioner:

= klocka

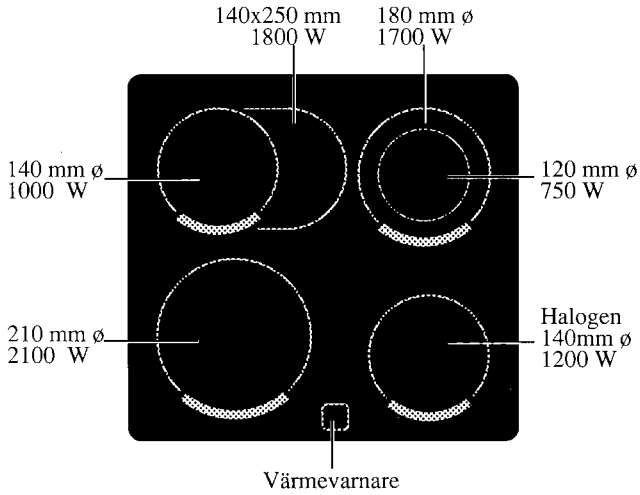
= stektermometer

= signalur (äggklocka)



Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner och en värmevarnare. Under användning "lyser" respektive " slocknar" värmezonen när effekten slår till och från.
Främre högra zonen har, förutom de vanliga elementen, halogenrör. Zonen lyser med ett "starkt" sken så snart du ställer in ett läge mellan 1 och 12.

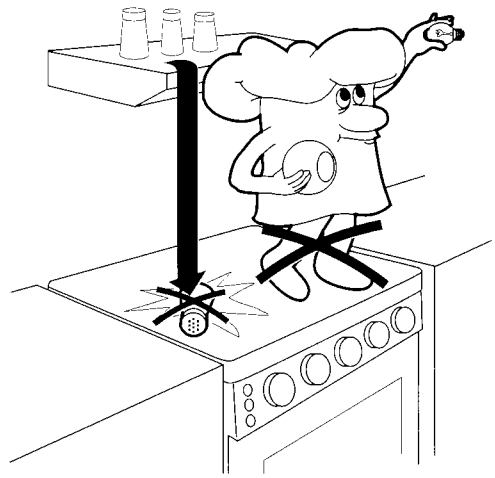


Samtliga värmezoner, inklusive den med halogen, tänds och släcks i olika långa intervall beroende av temperatur. Hög värme ger långa inkopplingstider. Men även på maxläge tänds och släcks zonerna, då av ett överhettningsskydd, när värmen blir för hög.

Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser när motsvarande zon är varmare än ca 55°C, oavsett om zonen är påsatt eller ej.

De två bakre zonerna kan varieras i storlek. Vänstra zonen kan du använda med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t ex en fiskgryta. Högra zonen kan varieras mellan 120 och 180 mm i diameter.

Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag av kantiga föremål.
Undvik att ha något ovanför spisen, kryddkvarnar o d kan ramla ner och spräcka hällen.



Stå aldrig på hällen, t ex vid byte av en glödlampa i taket.

Ugnarna

Ugnarnas väggar och tak har katalysemalj (porös emalj med självrenande effekt). Ugnsbottnarna har vanlig slät emalj, som är tåligare mot stötar och skrapningar.

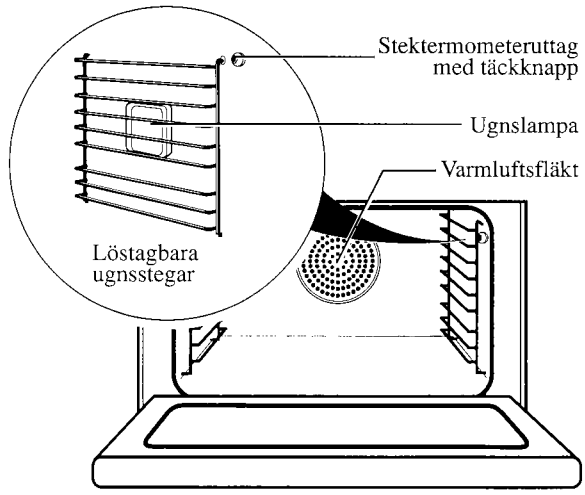
> Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen och emaljen kan därmed överhettas och förstöras.

Stora ugnen har fem värmesystem

- konventionell värme, dvs över/undervärme
- varmluft
- varmluftsgratinering
- grill
- snabbstart.

Lilla ugnen har två värmesystem

- konventionell värme
- färgsättning



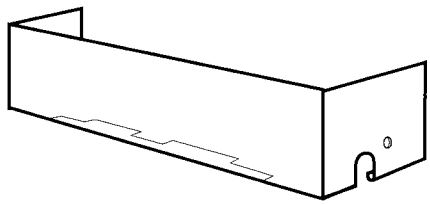
Antalet lampor och nivåer på stegarna är olika beroende på om det är den lilla eller stora ugnen.

Förvaringslådan

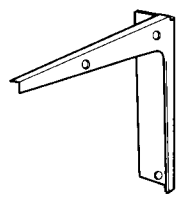
Under den stora ugnen finns en förvaringslåda för tillbehören. Du öppnar lådan genom att ta tag i dess undre kant och lyfta en aning uppåt. Drag sedan ut lådan. Förvaringslådan är försedd med en spärr i bakre kanten och kan därför inte dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller Boverkets krav beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor (min 400 mm breda) finns på båda sidor om spisen, samt att tippskydd och kastrullskydd monterats, se sid 22, och att lucklåset är i funktion.

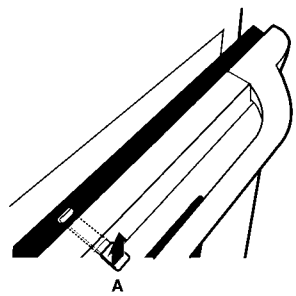


- **Kastrullskydd** monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.



- **Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.



- Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar **i funktion.** Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.

  Om spärren **inte** är **i funktion,** dra ut spärren på luckans framsida (bild B).

  För att **sätta** spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och tryck ner spärren på luckans överkant samtidigt som du trycker in spärren på luckan (bild C).

Tillbehören

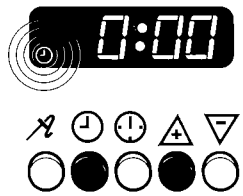
- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- stektermometer
- rakbladsskrapa samt puts- och rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- panellampor:
  – art nr 305 00 99-01 (vit krage)
  – art nr 305 00 99-2
- tippskydd inkl monteringsdetaljer,
  art nr 300 13 90-09
- kastrullskydd inkl monteringsdetaljer,
  – för 60 cm bred spis, art nr 305 10 52-21
  – för 70 cm bred spis, art nr 305 10 52-22.

INNAN DU ANVÄNDER SPISEN:

Spisen är avsedd för hushåll med normalt förekommande matlagning och bakning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person– och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Tippskydd och kastrullskydd skall vara monterade samt lucklåset fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra reglage och luckor.

Ställ in klockan

Programmera in rätt tid på klockan, om det inte är gjort vid installationen. 0:00 blinkar i sifferfönstret när spisen är elektriskt ansluten.



- Tryck på ⏲ och håll den intryckt (symbolen blinkar.
- Tryck **samtidigt** på △ **eller** ▽ knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

Se f ö "Så här använder du: Klockan" sidan 14.

Förbehandla glaskeramikhällen

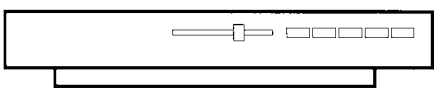
Gnid in ett tunt lager av det medföljande puts– och rengöringsmedlet på glaskeramikhällen. Använd en ren fuktig trasa eller ett hushållspapper. OBS! Torka sedan med en ren fuktig trasa bort eventuellt överflöd av medlet. Det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

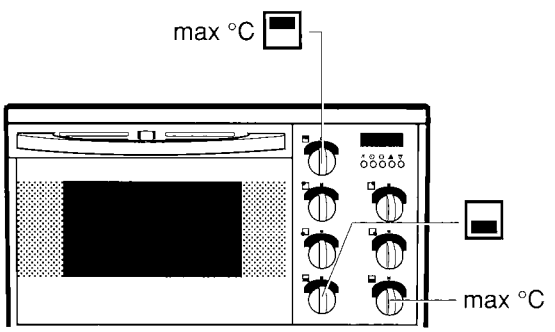
Bränn av ugnarna

Ugnarna skall brännas av före användning. Se till att barn och djur inte kommer åt spisen. Den blir varm vid avbränning. Sörj för god luftväxling med hjälp av t ex köksfläkten.



Bränn av en ugn i taget.

- Sätt på ▤ över/undervärme samt maximal temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU:

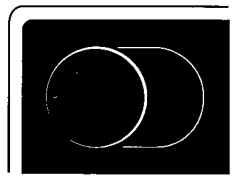
Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengörning och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Lossa stickproppen från vägguttaget alt ta säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation.
Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Värmezoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Värmezoner, grytor o d behåller värmen lång tid efter användning.
Lägg inte papper, plast o d på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet, plasten att brinna/smälta. Vrid ur säkerhetssynpunkt kastrullers och stekpannors handtag, så de inte sticker ut utanför spisen. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen. Använd endast kärl som är lämpliga på glaskeramikhäll och i ugn.

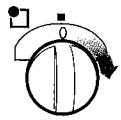
Vreden

Belysningen bakom respektive vred tänds när du vrider fram ett läge. Nedre ugnens vredbelysningar tänds när du ställer in funktionsvredet.

Ändring av zonstorlek

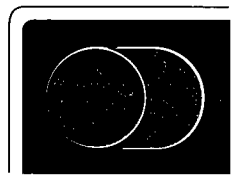
Med vreden till de bakre zonerna kan du ändra zonernas storlek. Högra zonen kan användas med 120 eller 180 mm diameter.
Vänstra zonen med 140 mm diameter eller oval 250 mm för t ex fiskgrytor.

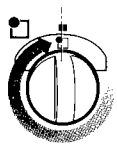




Gör så här vid användning av de bakre zonerna:

- den **mindre** zonstorleken.
  Vrid medurs fram till önskat läge mellan 1 och 12.





- den **större** zonstorleken.
  Vrid medurs förbi ◉ efter 12, vrid därefter tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1.

Efter nollställning av vredet är det åter den mindre zonen som blir varm när du vrider fram ett läge på vredet.

Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren när du sätter kärlet på en värmezon.
Vrid fram en läge på vredet till värmezonen du valt. Zonen blir varm och "lyser" röd. Under användning "lyser" respektive "slocknar" värmezonen när effekten slår till och från, oavsett vilken zon du använder på glaskeramikhällen.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt läge. När du använder lock bör du sänka värmen för att minska risken för överkok.

Värmezon med halogenrör

Främre högra zonen värms av de vanliga elementen, samt av halogenrör. Zonen lyser med ett starkt sken så snart du ställer in ett läge på vredet. Zonen med halogenrör ger ett snabbare upkok än zoner med bara vanliga element, speciellt märkbart vid mindre mängder vätska.

Val av kokkärl

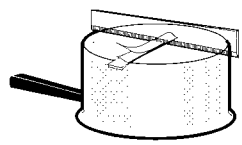
För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som hela värmezonen
- slät (omönstrad)
- något konkav dvs bukta inåt. Från 0,1–0,5 mm beroende på kokkärlets material och bottendiameter. Vid uppvärmning kan botten böja sig utåt, men den bör aldrig bli konvex.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten.

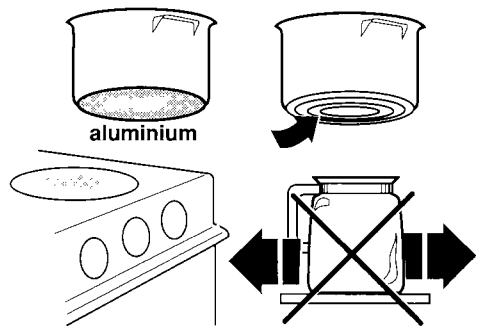
Så här bestämmer du konkavitetens storlek:

Klipp ca 15 mm breda pappersremsor av 100– grams papper (ca 0,1 mm tjockt). Jämför med din bruksanvisning, som är tryckt på sådant papper. Kan du få plats med fler än 5 remsor mellan botten och linjal har du en kastrull som ger en förlängd uppkokningstid.



Värt att veta

- Aluminium har god värmeledningsförmåga men kan lämna avskrap – silverliknande fläckar – på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande puts– och rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.



Vid nyanskaffning av kastruller och stekpannor är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhällar t ex rostfria kastruller med sandwichbotten.

Ugnarna

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan vid grillning, matlagning och bakning. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen. Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring kan ge brännskador, håll barn borta från spisen. Kontrollera att ugnarna är avstängda när de inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

I **lilla** ugnen som främst är avsedd för matlagning, limpbak, sockerkakor o d, kan du använda:

konventionell värme, tak- och bottenelement inkopplade, med **automatisk snabbstart**

Ugnens termostatlampa blinkar så länge snabbstarten är inkopplad. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan och fungerar sedan som vanlig termostatlampa. Termostatlampan är placerad bakom symbolen för överugnen.

Om du **inte** vill ha automatisk snabbstart vrider du fram termostatvredet tills termostatlampan börjar blinka. Vrid sedan tillbaka vredet till belysningsläget och ställ därefter omedelbart in önskad temperatur. Termostatlampan lyser med ett fast sken tills önskad temperatur är uppnådd.

färgsättning av varma rätter, färgsättningselement inkopplat. Ingen snabbstartsfunktion.

Termostatlampan blinkar tills termostaten bryter första gången. Därefter tänds och släcks lampan när termostaten slår till och från.

I **stora** ugnen kan du använda:

konventionell värme, dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

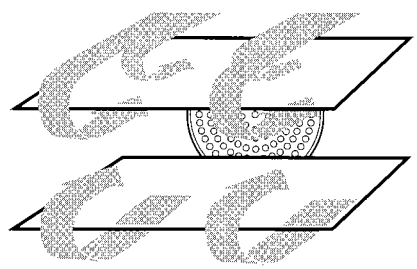
varmluft, element bakom fläktens bakre vägg inkopplat

varmluftsgratinering, grillelement i taket och varmluftsfläkten inkopplade

grill, grillelement i taket inkopplat

S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplade. Ställ in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet. Kan även användas som **gratinering.**

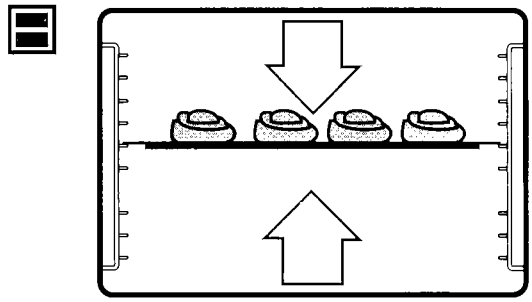
Termostatlampan är placerad bakom symbolen för underugn på manöverpanelen. För samtliga funktioner gäller att den lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar lampan (tänds och släcks när temostaten slår till och från).



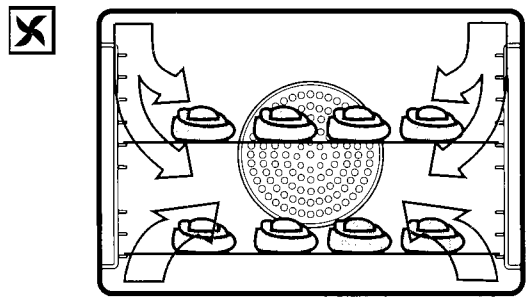
Varmluft, principskiss
Ett element runt om fläkten värmer upp luften, som sedan sprids ut i ugnen genom luftkanaler i ugnens bakre vägg. Den varma luften (pilar, se bild) cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga baktiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg och design.
Konventionell värme ger jämn färgsättning över hela ytan. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst. Gräddning i ljusa aluminiumformar får i regel bättre färg med varmluft, men färgsättningen kan bli något ojämn.

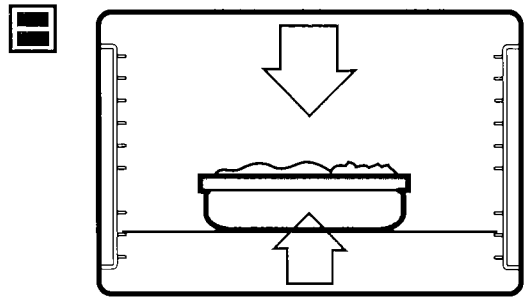


Varmluft används vid gräddning på flera falser. Färgsättningen kan bli något ojämn. Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre än vid konventionell värme. Om 200°C rekommenderas ställ då in en temperatur som är ca 20°C lägre.

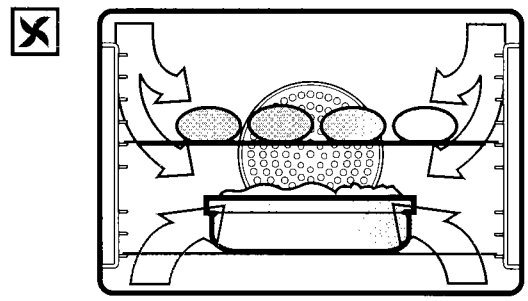


Matlagning

Konventionell värme är i regel bäst vid matlagning på en nivå. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst.
Följ tabellrekommendationerna.

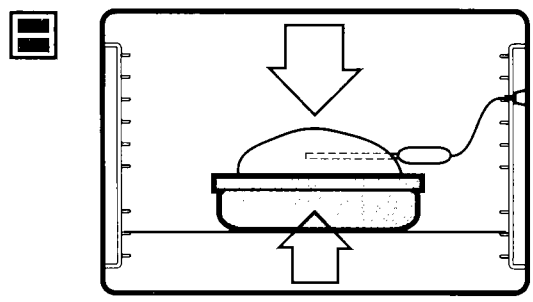


Varmluft väljer du vid serie-matlagning och till hela måltider. OBS! Välj rätter som skall ha samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få ett färdigt resultat i den ordning du önskar.

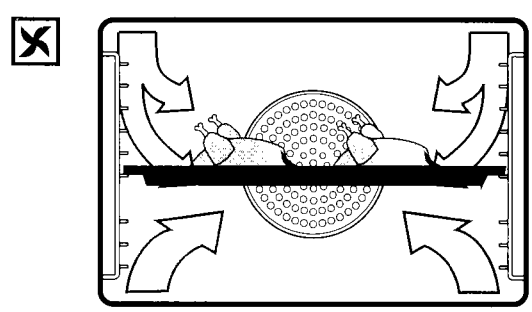


Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj mellan **konventionell värme** och **varmluft.** För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den. Välj den ugn som storleksmässigt passar bäst.

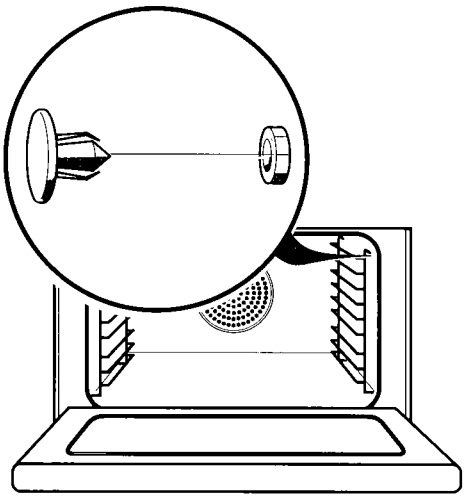


Vill du använda varmluft bör det som skall stekas t ex kyckling placeras på galler för att luften skall kunna cirkulera runt. Placera alltid en långpanna, gärna med folie i, under grillgallret för att samla upp fettstänk o d.
Vid användning av stekpåse, rekommenderas att klippa hål i ett hörn innan den sätts in i ugnen. Du undviker då risken att bränna dig på het ånga när den tas ur ugnen och skall öppnas.



Användning av stektermometer

Tag bort täckknappen till termometeruttaget innan du värmer upp ugnen. Täckknappen är till för att skydda kontaktytorna mot nedsmutsning.
Stick in stektermometern så att spetsen på termometern kommer i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Fett eller ben kan ge missvisande temperatur. Undvik att termometern stöter mot dessa.



Se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen och programmera på klockan in önskad temperatur.

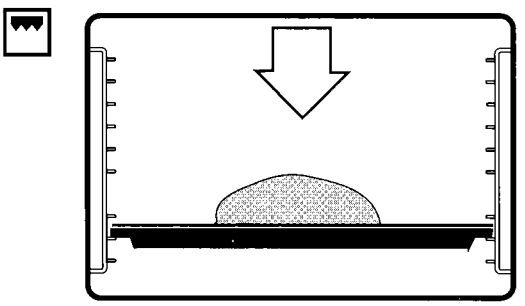
- Tryck på ⁄, symbolen blinkar
- Tryck därefter på △ knappen till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka femton minuter. Under den tiden stabiliseras köttet och köttsaften rinner inte ut, när steken sedan skivas.

Klockstyrd termometer kan endast användas i en ugn i sänder. Övrigt om stektermometern under rubriken "Stektermometern" sidan 15.

Vid stekning av djupfryst kött, utan föregående upptining, sänker du ugnsvärmen ca 20°C från rekommenderad värme och ökar stektiden med 20–25%. Undantaget är s k Tjälknöl (stek av nöt eller vilt), som skall stekas otinad i 70°C ugnsvärme 10–12 timmar beräknat på ca 1 kg stek. Efter några timmar, när steken tinat, kan du med fördel använda termometern.

Grillning



Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färgsättning, men ökar risken för bränd yta.

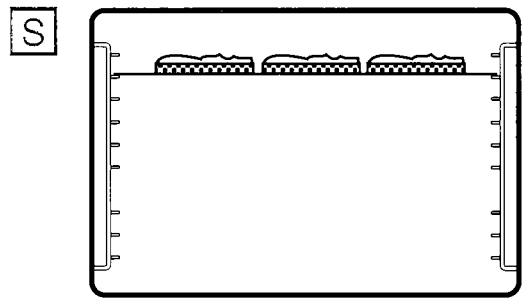
Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk. Välj temperatur enligt tabellrekommendation och börja grilla efter **3–5 minuters uppvärmning**.
Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o d skall placeras högt upp i ugnen, medan t ex stekar och revbensspjäll skall placeras på fals 1 eller 2. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

Färgsättning

Ställ funktionsvredet på ▭. Färgsättningselementet är då inkopplat och används vid färgsättning av varma rätter.

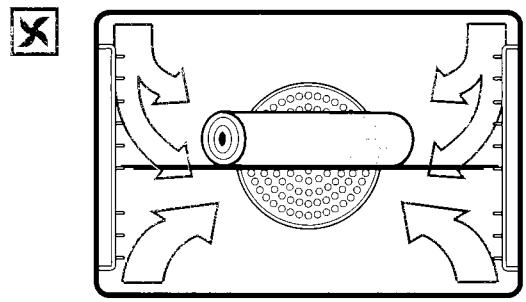
Snabbstart

Ställ funktionsvredet i S-läge. Grill- och bottenelement är då inkopplade. Ugnen är varm när termostatlampan slocknar. Välj då önskad funktion. Det tar ca 7 minuter att värma upp ugnen. Snabbstarten kan även användas vid gratinering.



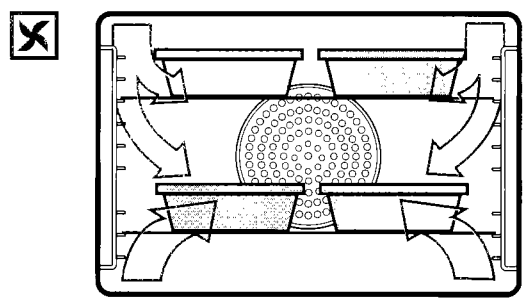
Upptining

Ställ in funktionsvredet på ✕. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk t ex rulltårta, skall **termostatvredet** vara **nollställt.** Galler kan placeras på flera falser om du har mycket att tina. Tid kan ej anges, prova med en provsticka.



Upptining/värmning av färdiglagad mat

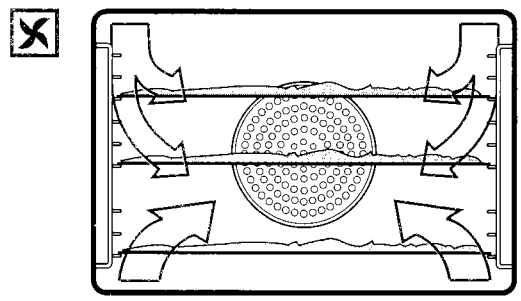
Ställ funktionsvredet på ✕ och termostatvredet på 200°C. Maten tinas i täckta formar. Kontrollera att formar och lock tål minst 200°C. Ställ formarna på grillgallret.
Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda stektermometern för att värma till rätt temperatur.



Torkning

Svamp, örtkryddor, äpplen (urkärnade, skalade och tunt skivade) osv kan torkas i ugn. Lägg ett smörgåspapper på grillgallret för att inte svamp eller kryddor skall ramla ner på ugnsbotten. Välj en eller flera falser, beroende på hur mycket som skall torkas.

Ställ funktionsvredet på ✕. Ugnstemperatur 50°C, tid från fyra timmar eller mer. Svamp och kryddor skall vara helt torra, medan äpplen skall vara guldbruna och lätta att böja.



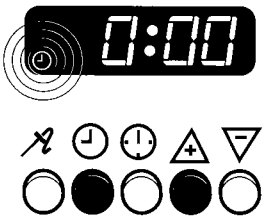
Klockan

Under denna rubrik finner du avsnitt om 24-timmars digitalklocka, signalur och stektemometer.

24-TIMMARS DIGITALKLOCKA

När spisen är elektriskt ansluten blinkar 0:00 i sifferfönstret tills en tid är inprogrammerad.

Inprogrammering av tid



- Tryck på ⏲ och håll den intryckt (symbolen blinkar)
- Tryck samtidigt på ⏶ eller ⏷ – knappen till önskad tid, hela timmar och minuter visas i sifferfönstret.
- Släpp knapparna. Vänta ett par sekunder om du skall programmera in en ytterligare funktion.

Efter inprogrammering behöver tiden bara ändras vid byte mellan sommar- och normaltid, samt vid strömavbrott. Vid strömavbrott kortare än fem sekunder bryts inte inprogrammeringen.

SIGNALUR (ÄGGKLOCKA)

Vid tryck på ⏲ blinkar symbolen och M (minuter) lyser till 59 minuters inprogrammering, därefter lyser H (timmar). Så länge symbolen blinkar kan du programmera in eller ändra en tid på signaluret. Fem sekunder efter inprogrammeringen lyser symbolen med fast sken.

Inställning av signaluret

Från 30 sekunder till 23 timmar och 50 minuter.

- Tryck på ⏲, symbolen blinkar
- Tryck därefter på ⏶ – knappen tills önskad tid visas i sifferfönstret.

Från 0 till 10 minuter lyser M.
Tiden ökar med 30 sekunders intervall ex 0:30, 1:00, 1:30.
Nedräkning sekundvis, 1:29, 1:28. 1:27 osv.

Från 10 till 59 minuter lyser M.
Tiden ökar med 1 minuts intervall ex 1:00, 2:00, 3:00.
Nedräkning sekundvis, 2:59, 2:58. 2:57 osv.

Från 1 till 2 timmar lyser H.
Tiden ökar med 5 minuters intervall ex 1:05, 1:10, 1:15.
Nedräkning minutvis, 1:14. 1:13. 1:12 osv.

Från 2 till 23:50 timmar lyser H.
Tiden ökar med 10 minuters intervall ex 2:10, 2:20. 2:30.
Nedräkning minutvis, 2:29, 2:28, 2:27 osv.

Avstängning av signaluret

Vid uppnådd tid ljuder en upprepande summerton, symbolen blinkar.

- Tryck på ⏲, summertonen upphör och symbolen slocknar.

Nollställning av signaluret

- Tryck på ⏲ , symbolen blinkar
- Tryck därefter **samtidigt** på △ **och** ▽– knappen, signaluret nollställs.

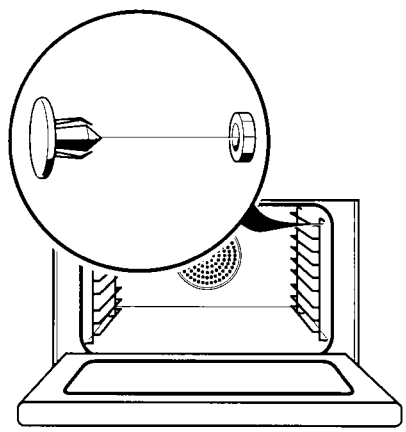
Ändring av signaluret

- Tryck på ⏲, symbolen blinkar
- Tryck därefter på △ **eller** ▽– knappen

STEKTERMOMETERN

Temperaturområde från 30 till 95°C

Tag bort täckknappen till termometeruttaget innan du värmer upp ugnen. Täckknappen är till för att skydda kontaktytorna mot nedsmutsning.

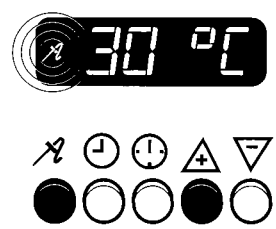


När stektermometern ansluts till uttaget i ugnen lyser 30°C och symbolen i sifferfönstret blinkar. Så länge **symbolen blinkar**, kan du **programmera in eller ändra** en temperatur. Fem sekunder efter inprogrammering lyser symbolen med fast sken.

När temperaturen i köttet överstiger 30°C kan du i sifferfönstret följa ökningen till inprogrammerad temperatur. Läs för övrigt på sidan 12 om stektermometerns användningssätt .

Inprogrammering av stektemperatur

Gör så här när du satt in steken i ugnen och anslutit stektermometern till uttaget i ugnen.



- Tryck på ⌇, symbolen blinkar
- Tryck därefter på △– knappen till önskad temperatur visas i sifferfönstret.

Vid uppnådd temperatur ljuder en upprepande summerton, symbolen blinkar.

- Tryck på ⌇, summertonen upphör och symbolen slocknar.
- OBS! Ugn och stektermometer är varma. Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken.
- Stäng av ugnen.
- Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

SÅ HÄR SKÖTER OCH RENGÖR DU:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll och ugnar rena av hygien– och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar och ev varningstexter. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

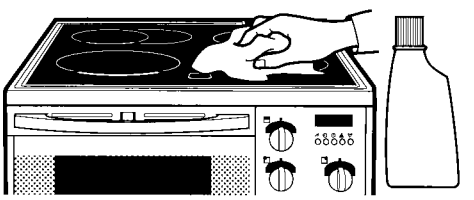
Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

Glaskeramikhällen

En nedsmutsad häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka efter användning av hällen med en ren fuktig trasa.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- Använd rakbladsskrapan för att ta bort fläckar o d.
- **Överkok** ska **genast** tas **bort,** innan hällen svalnat. Speciellt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o d), smält plast och aluminiumfolie.
- När värmevarnaren slocknat, rengörs hällen med det medföljande puts- och rengöringsmedlet.
- Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen.
- Gnid rent med en ren fuktig trasa eller hushållspapper.
- Torka – med en ren fuktig trasa – bort eventuellt överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.
- För att slippa regnbågsliknande fläckar ska hällen vara torr när den värms upp nästa gång.



Skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o d är aldrig lämpligt att använda på glaskeramikhäll.

Ugnarna

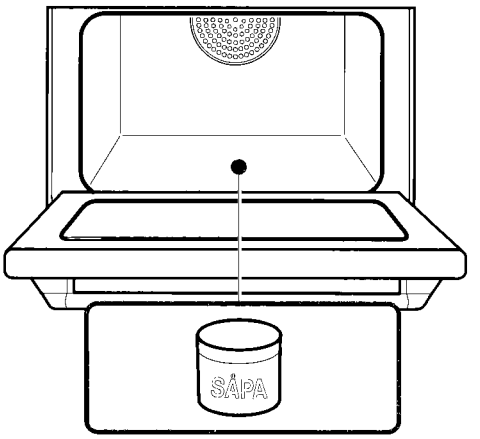
Ugnarna har katalysemalj , dvs porös emalj med självrenande effekt, på väggar och tak. Botten har vanlig slät emalj som är tåligare mot stötar och skrapningar än katalysemaljen.

Släta emaljen

Efter användning torkas alltid botten av med varmt vatten gärna med handdiskmedel tillsatt.

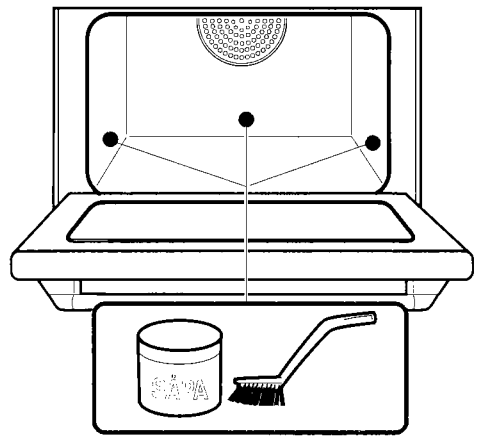
Gör så här vid kraftigare nedsmutsning av ugnen:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t ex en smörkniv.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▣ över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



Katalysemaljen

Katalysemaljens rengöringseffekt minskar om emaljens porer täpps av fettstänk o d samt om ugnen mestadels används korta tider med låga temperaturer. Den bästa rengöringseffekten av katalysemaljen sker vid lång avbränning, 30– 60 minuter och över/undervärme 250°C eller mer. Fettfläckar o d tvättas av med hett vatten och såpa, använd nylonborste.



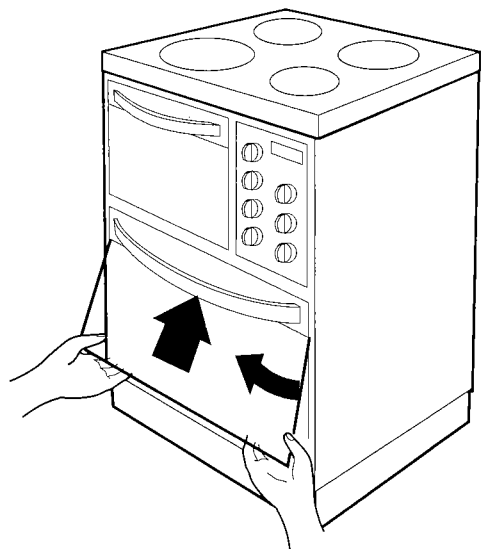
Är ugnen fortfarande smutsig?

- "Dränk" in katalysemaljen med en lösning av såpa och hett vatten, låt stå en timme.
- Sätt därefter på över/undervärme samt högsta temperatur och låt stå i tre timmar.
- Upprepa behandlingen vid behov.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

Ugnsluckorna

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid hård nedsmutsning kan du med försiktighet använda tvålull.
Luckglaset i ugnen har ett värmereflekterande skikt och rengörs lämpligast med fönsterputsmedel med ammoniak. Vid hård nedsmutsning kan du använda den medföljande rakbladsskrapan.



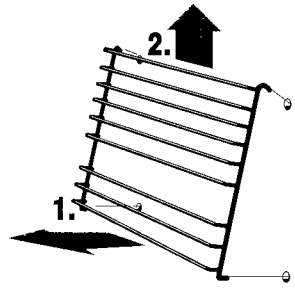
Gör så här vid rengöring av de glassidor som är vända mot varandra:

- Fatta de yttre glaset med båda händerna, tag bort det genom att lyfta glaset uppåt och utåt (se bild).
- Rengör glaset som ovan.
- Efter rengöring monteras glaset med dekor **inåt.**

Viktigt! Var försiktig så att du inte skadar glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegarna i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut dem. Diska stegar och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras eventuellt med tvålull.

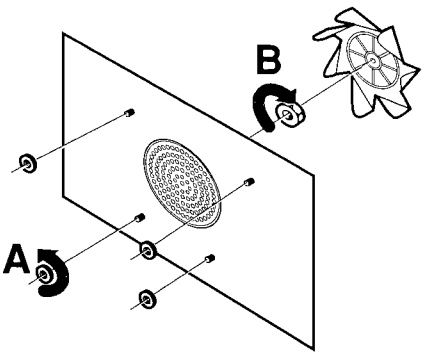


Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten eventuellt med tillsats av handdiskmedel. Torka torrt med hushållspapper. Plåtarna kan vid behov skrapas av med bakplåtsskrapan. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull.

Varmluftsfläkten

Du kan vid behov demontera fläkten för rengöring men var försiktig då fläkthjulet har vassa kanter.

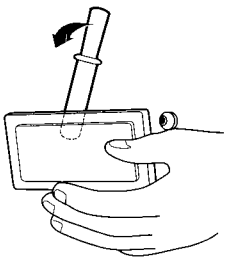
1 Avlägsna väggen med fläktgallret genom att skruva loss de fyra muttrarna A.
2 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en skiftnyckel.
3 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
4 Återmontera.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Lossa och ta bort ugnsstegen.
3 Lossa skyddsglaset genom att sätta t ex en smörkniv mellan glas och ugnsvägg.
4 Håll en hand under glaset för att det inte skall falla ner på ugnsbotten. Skruva ur lampan.
5 Skruva i en ny ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300°C.
6 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.

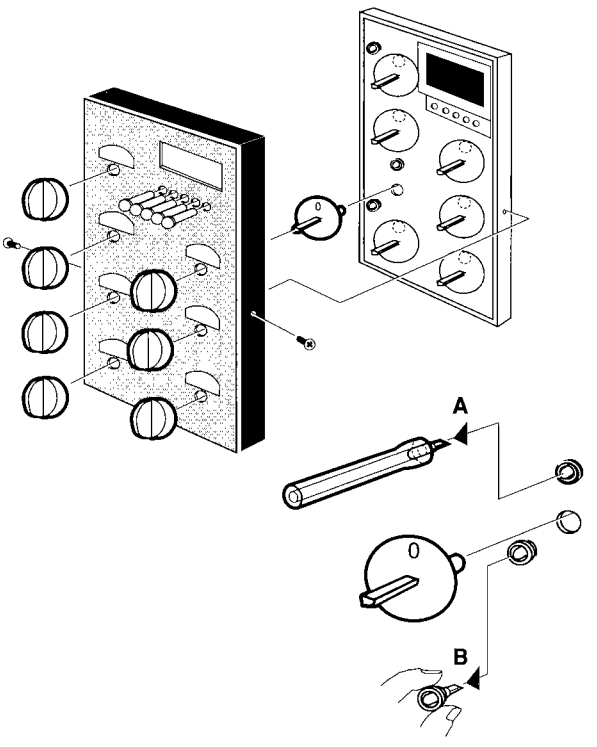


Byte av lampa i panelen

1 **Nollställ alla vred.** Drag bort samtliga vred och de små knapparna till klockan. Placera vreden så att du undviker förväxling när du ska återmontera dem.
2 Öppna lilla ugnsluckan. Kontrollera att ugnen inte är varm. Skruva ur de 2 skruvarna på panelens långsidor med hjälp av en kryssmejsel. Drag försiktigt ut vredpanelen och ta bort den.
3 Om den trasiga lampan sitter bakom vredskalan måste du först avlägsna den. Drag ut stången på vilken skalan är monterad.
4 Lamporna är av två olika typer:

   A Lampa utan reflektor. Trä slangen som medföljer över glaset, drag sedan ut den trasiga lampan.

   B Lampa med reflektor (vit krage). Tag tag om reflektorn och drag ut den, lampan följer med.
5 Tryck i en ny lampa i spåret. Lamptyp: Signallampa 12V wedgetyp (w 2x4, 6d), 1W. Sätt tillbaka stången med vredskalan (nollan uppåt).
6 Montera panelen och skruva i de 2 skruvarna. Återmontera vreden (nollan uppåt) och knapparna till klockan.



Förvaringslådan

Du kan vid behov ta ut lådan för rengöring. Drag ut den så långt det går.. Tag sedan tag i bägge sidorna och lyft uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Avlägsna lådan. Efter rengöring sätter du tillbaka lådan på konsolerna och skjuter in den.

TRANSPORTSKADOR

OBS! Kontrollera att spisen är felfri och utan skador.
Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln.
Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

TEKNISKA UPPGIFTER

MODELL	CF 6075	CF 7075
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
liten ugn	19	19
stor ugn	48	55
TOTAL EFFEKT (Watt)		
380 V– spis	13 166	13 166

VÄRMEZONERNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	140/250	1 000/1 800
bakre högra	120/180	750/1 700
främre vänstra	210	2 100
främre högra	140	1 200 halogen

BELYSNING
Panel:
Signallampor 12 V, wedgetyp (w 2x4,6 d), 1W

Stor ugn:
2 ugnslampor med E-14 sockel, märkta 230–240V, 25 W och 300°C

Liten ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230–240V, 25 W och 300°C

Med reservation för ändringar

SERVICE OCH RESERVDELAR

Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören auktoriserat serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillahandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

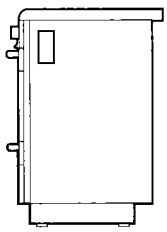
Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här bredvid så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Modell .....

Prod nr .....

Ser nr .....



För service och reservdelar i **Finland** ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Björneborg, Tammerfors och Åbo .

Huoltolux, Helsingfors	tel 939 -	323 300
Huoltolux, Tammerfors	tel 931 -	229 100
Huoltolux, Björneborg	tel 90 -	77 001
Huoltolux, Åbo	tel 921 -	511 611

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spara inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden.

KONSUMENTKÖP EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

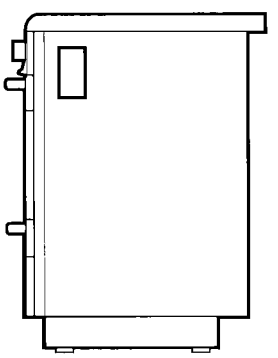
ELEKTRISK ANSLUTNING

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till motsvarande vägguttag. Spisen skall anslutas till något av följande alternativ.

Spänning	**Säkring**
380 V 2 fas	20 A
3 fas	3x 16 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.



INSTALLATION

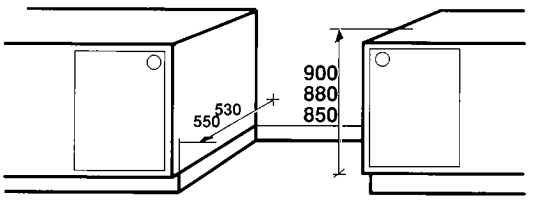
Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t ex om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrullskydd skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Kontrollera, för att försvåra för barn att öppna en ugnslucka, att luckspärrarna är i funktion.
Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med är vassa. Handskar bör användas vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

60 cm bred spis har en sockel anpassad till 900 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel.

70 cm bred spis levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel.

Stämmer inte höjd och djup kan sockeln ändras för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm skåpsockel, se nedan.

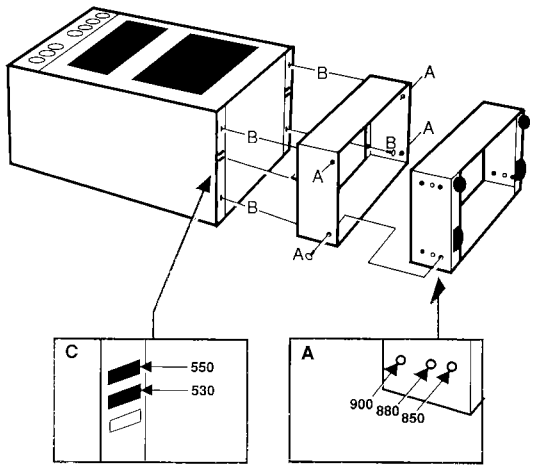


Ändring av sockelhöjd och -djup

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

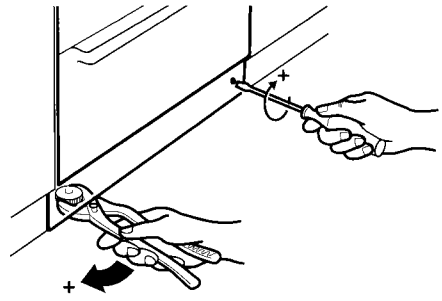
530 mm är **minsta sockeldjup** för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar.

1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t ex frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du **endast** vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr o m punkt 5.
   För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 och 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Placera ett vattenpass, eller en stekpanna med vatten i, på spisen och kontrollera att spisen står plant. All ev justering (- 6, +12 mm) av fötterna i framkanten och hjulen i bakkanten sker framifrån. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



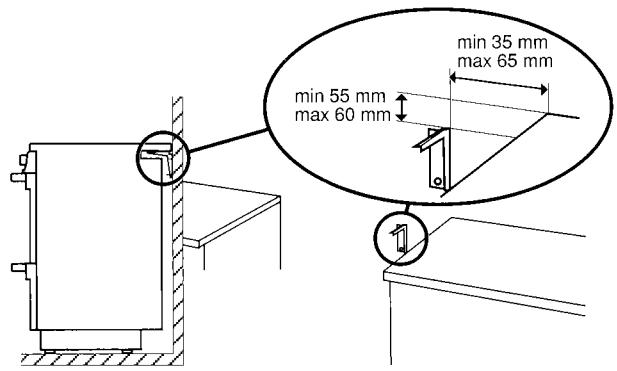
Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant, se bild.

2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter, se bild.

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

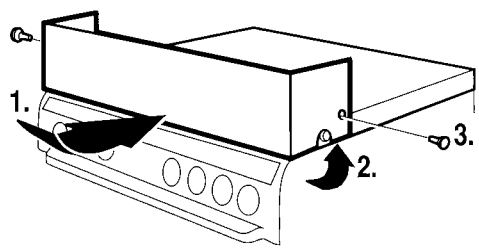


Kastrullskydd

1 För in den uppvikta kanten på kastrullskyddets långsida under hällens framkant.

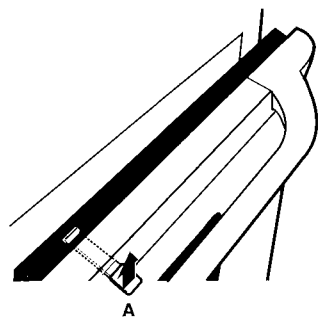
2 Fäll upp skyddet så att kortsidans kanter griper tag under hällen.

3 Lås med plastpropparna.



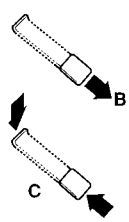
Luckspärr

Spisen levereras med ugnsluckornas spärrar **i funktion**. Lyft spärren uppåt, samtidigt, som du drar luckan utåt (bild A). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckorna.



Om spärren **inte** är **i funktion.**

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild B).



För att **sätta** spärren **ur funktion**.

1 Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

2 Tryck ner spärren på luckans överkant, samtidigt som du trycker in spärren på luckans framsida (bild C).

RÅD OCH TIPS VID PRAKTISKA PROBLEM

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45- 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Felaktig falsplacering i varmluft, gör att luften ej kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara ca 10% lägre med varmluft, än med konventionell värme. OBS! Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn	Kontrollera att du valt rätt temperatur
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar.

RÅD OCH TIPS VID TEKNISKA PROBLEM

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören auktoriserat serviceföretag.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
		Byt trasig säkring. Obs! Varje fas motsvaras av en säkring dvs en 3–fas spis har 3 säkringar.
		Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t ex aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Panel-/ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder eller dåligt isatt.	Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa, se sid 18.
Klockan går fel – inte alls.	Fel tid inställd eller strömavbrott.	Ställ in rätt tid, se sid 14.
Stektermometern fungerar inte.	Termometern är inte rätt insatt i ugnen?	Tag ut termometern och prova att sätt i den igen. Täckknappen måste vara borttagen.
	Fel knapp intryckt?	Tryck på ⌇.
	Ingen temperatur är inprogrammerad?	Programmera in önskad temperatur, se sid 15.
Signaluret fungerar inte.	Fel knapp intryckt.	Tryck på ⏲.
	Ingen tid är programmerad.	Programmera in önskad tid.
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen noggrant efter anvisningarna, se Rengöring och skötsel sid 16. Sköt sedan hällen efter de anvisningarna.
Katalysemaljen blir inte ren.	Emaljens porer är tilltäppta.	Bränn av ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter.
	Fettfläckar på emaljen.	Följ anvisningarna för rengöring av ugn, sid 17.
Luckspärrarna fungerar inte.	Spärrarna är inte satta i funktion.	Sätt spärrarna i funktion, se Säkerhetsutrustning, sid 6.

TABELL FÖR MATLAGNING

	UGNSTEMPERATUR		FALSPLACERING Stor ugn		Liten ugn	KÖTTETS innertemp °C
	▭	⊠	▭	⊠	▭	
STEKNING						
Bogbladsstek	175	165	1–2	3	1	80
Filé (fläsk, vilt, nöt)	175	160	1–2	3–4	1–2	60
Fläsk–karré	175	165	1–2	3	1	85
Kalvstek	175	165	1–2	3	1	70–75
Kyckling	175	165–175	2–3	3	1	–
Revbensspjäll	175	165–175	2–3	3	1	–
Rostbiff (jämnt rosa snittyta)	125	125	1–2	3	1	60
Rostbiff (rosa i mitten)	175	165	1–2	3	1	60
Sadel (lamm, vilt)	175	165	1–2	3	1	70–75
Skinkstek	175	165	1–2	3	1	75
Skinka (rimmad)	125	125	1–2	2	–	75
Skinka (i folie, rimmad)	175	165	1–2	2	–	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175	165	1–2	3	1	70–75
Tjälknöl	70– 75	60–65	1–2	3	1	65
MATRÄTTER						
Fisk (kokning)	200	185-200	1	1 och 4 eller 1–4	1	
Fisk (stekning)	200–225	200–225	1–2		1	
Gratänger	225	200	2–4		1	
Köttfärslimpa	175–200	165–175	2–3		1	
Köttbullar i långpanna	200–225	200–225	2–4		1–2	
Omeletter	200–225	185–200	3–4		1–2	
Piroger	225	200–225	4		1–2	
Pizza	250	225–250	4		1–2	
Potatis, bakad	225	200–225	3–4		1–2	
Puddingar, lådor	200–225	185–200	2–3		1	
Strömmingsflundra	225	200	3–4		1–2	
Suffléer	175–200	175	4	1–4	–	
Ugnspannkaka	225–250	200	4	1 och 4 eller 1–4	1–2	

GRILLNING	UGNS–TEMPERATUR ▭	FALS PLACERING	SKIVAT KÖTT Tjocklek i cm	Cirka tid per sida	
Biff	275	6–7	1,5	2.5– 3,5	
Entrecoté	275	6–7	1,5	5	
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	5– 7	
Grillkorv	275	7	–	5	(totaltid)
Hamburgare 100 g, djupfryst	275	7	1,0–1,5	4– 5	
Kyckling i halvor	225–250	2–3	–	15– 20	
Lever	275	6–7	1,0–1,5	4 – 5	
Revbensspjäll, tjocka	225–250	1–2	–	30– 40	

Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.

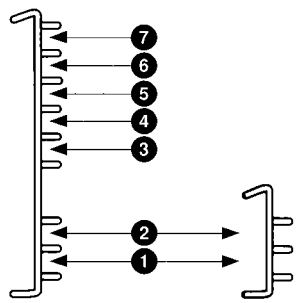
TABELL FÖR BAKNING

	UGNSTEMPERATUR		FALSPLACERING Stor ugn			Liten ugn	TID Minuter	
	▤	⊠	▤	⊠	⊠ *	▤	▤	⊠
MATBRÖD								
Bondbröd	225	200–225	1	1 och 4 eller 1–4	2 och 5 eller 2–5	1	30–35	25–30
Bullar (råg, graham)	200–225	185–200	4			–	10–12	10–15
Formbröd/limpor – lätta	200–225	185–200	1			1	35–40	35–40
Formbröd/limpor – tunga	175–200	165–185	1			1	50–60	50–60
Hålkakor	200–225	185–200	4			2	10–15	15–20
Kuvertbröd/småfranska	225–250	200–225	4			–	8–10	8–10
Scones	225–250	200–225	4			2	8–10	10–12
VETEBRÖD								
Bullar	225	200–225	4	1 och 4 eller 1–4	2 och 5 eller 2–5	–	8–10	10–15
Längder/kransar	200–225	185–200	1			–	15–20	15–20
Skorpor (färgsättning)	200	185–200	4			–	15–20	15–20
Skorpor (torkning)	75–100	75–100	1–2			–	2–4 h	2–4 h
MJUKA KAKOR								
Muffins	225	175	4	1 och 4 eller 1–4	2 och 5 eller 2–5	1–2	10–12	15–18
Rulltårta	225–250	200–225	4			–	5– 7	5– 8
Sockerkaka (lätt)	175–200	170–190	1			1	35–45	35–45
Sockerkaka (tung)	150–175	150–175	1			1	50–60	50–60
Tårtbotten	175–200	170–190	1–2			1	30–40	30–40
SMÅKAKOR								
Maränger	100–150	100	4	1 och 4 eller 1–4	2 och 5 eller 2–5	1–2	40–50	50–60
Mazariner	175–200	160–175	4			2	15–20	15–20
Mördegskakor	175–200	175–185	4			2	5–10	5–10
Pepparkakor	175–200	165–175	4			2	5– 7	5–10
Smördegskakor	200–225	185–200	4			2	5–12	5–10

⊠ * = CF 7075, 70 cm bred spis

Allmänna råd:

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.
Stora ugnen har sju falser. Den lilla har två (se bild).
Falserna räknas nerifrån.



Electrolux

2B tecknare ab

Tryckt på miljövänligt papper

MK-SMRK 9116

Ljunglöfs Offset AB, Stockholm 1991

821 01 37-01/7 SE